



Bei der Hüttentour sind immer viele, viele Gruppen gemeinsam mit dem Rad unterwegs.

FOTO BEINING (A)

# Hüttentour ohne Hin und Her

Logistik ist das A und O bei der Vorbereitung – nicht nur für die Gastronomen

**SÜDLOHN.** Die Vorbereitungen laufen auf Hochtouren: Damit die 9. Hüttentour am Sonntag ein voller Erfolg werden kann, muss nicht nur das Wetter stimmen: Für Veranstalter und Gastronomen ist das Ganze ein logistischer Kraftakt.

Spricht man mit Helmut Schulze Tenberge vom XXL-Bistro in Oeding, könnte man meinen, er zöge in die Schlacht, wenn er am Sonntag bei der 9. Hüttentour seine Hütte besetzt. „Es kann sein, dass ich um drei oder vier Uhr ausgebombt bin“, sagt er. Und er schiebt nach: „was nicht sein darf.“

Gemeint ist: Die Nachfrage nach seinen Backschinken-Brötchen könnte so groß sein, dass am frühen Nachmittag nichts mehr da ist. Wie viel er genau vorbereitet, kann er indes nicht sagen. „Das kommt so aus dem Stegreif.“

## Bedarf nach Wetter

Der dürfte sich wohl nach dem Wetter richten, denn wenn es regnet, bleiben die Radler bei der Hüttentour erfahrungsgemäß aus – und Kuchen, Gegrilltes und Gekochtes übrig. Umgekehrt kann es an einem sonnigen, warmen Sonntag, wie ihn aktuell die Vorhersage verspricht, zu Engpässen kommen, weil sich mehr als die erwarteten rund 3000 Radler auf die Route von Hütte zu Hütte begeben.

„Das kann durchaus passieren“, sagt Wolfgang Bennemann vom gleichnamigen Gasthaus. „Aber es sind in



**Glückliche Gäste machen Gastronomen glücklich (unten, v. l.): Helmut Schulze Tenberge, Wolfgang Bennemann und Josef Nagel.**

MLZ-FOTO (A) SCHLUSEMANN

diesem Jahr ja noch zwei Hütten dazugekommen, entsprechend müssen wir uns die Torte teilen – oder den Schinken.“ Bennemann wird mit Kuchen aufwarten. „Neun Bleche“, schätzt er. „Für die kurze Zeit muss alles passen.“

Ob Süßes oder Herzhaftes – alles muss vorbereitet, vorgekocht und vor allem rechtzeitig vor Ort sein, inklusive Warmhalte- oder Kühlmöglichkeit, Besteck und Geschirr. „Bei manchen steht sogar Porzellan auf dem Tisch“, weiß Karin Otto-Höper vom

Verein Südlohn-Oeding Marketing Information und Touristik (SOMIT). Der Aufwand ist hoch, weiß Otto-Höper: „Alles muss nach draußen, vom Toilettenpapier bis zur Dekoration.“ Dazu gehört auch die Bereitstellung von mobilen Toiletten oder Aggregaten für die Stromerzeugung vor Ort. Aber, so ihre Erfahrung. Im Zuge der Organisation der Hüttentour ist über die Jahre „ein toller Zusammenhalt entstanden“. So wird etwa der Pizzaofen, der in der italienischen Hütte aufgebaut

wird, von der Bäckerei Tenk zur Verfügung gestellt. Dass das Ganze ein Erfolg wird, bezweifelt auch sie nicht. „Wir haben ganz viele Anfragen aus den Niederlanden und bis nach Ostwestfalen. Und aus ihrer Sicht ist alles gut vorbereitet. Der Bauhof hat Warmbaken aufgestellt, die Stände stehen, und auch die Beschilderung ist komplett.“

## Zehren von der Erfahrung

Josef Nagel vom Hotel Nagel hat für seine Münsterland-Hütte 80 Liter Erbsensuppe vorbereitet, dazu etwa 150 Portionen münsterländisches Zwiebelfleisch und ebenfalls Kuchen. Der Mitbegründer der Hüttentour zehrt von seinen Erfahrungen: „Um 11 Uhr muss das Bier laufen und Schnaps und Cola müssen kalt sein.“

Bis um diese Zeit müsse alles vor Ort sein, „weil dann die Radwege voll sind.“ Er habe bei der ersten Hüttentour gelernt, meint Nagel. Man habe ständig hin und her fahren müssen, „weil wir alle keine logistische Erfahrung hatten.“ Heute sei das weniger ein Problem. „Es wird immer etwas entspannter.“

Christiane Nitsche

**i** Die Hüttentour geht von 11 bis 18 Uhr über 37,5 Kilometer mit 12 von Gastronomen aus Südlohn und Oeding bewirteten Hütten. Am Stand der Münsterland Zeitung am Horster Stamm wartet ein Preisausschreiben mit attraktiven Preisen auf die Radler.